






MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Microwave Oven

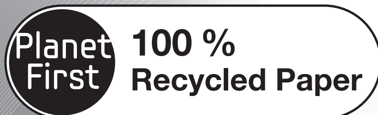
Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.



This manual is made with 100 % recycled paper.









contents

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.





- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.





- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.





- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional





oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

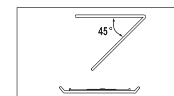
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)





STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓





	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

CAUTION



	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		





Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.





- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

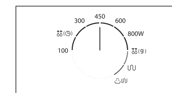
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

quick look-up guide

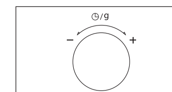
If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.



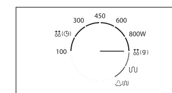
2. Select the cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.

   Result: Cooking starts after about two seconds.



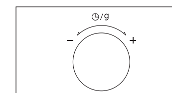
If you want to Defrost (Weight) some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



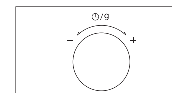
2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate weight.

   Result: Cooking starts after about two seconds.



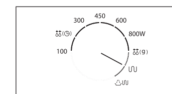
If you want to adjust the cooking time.

Leave the food in the oven.
Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to the desired time.



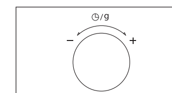
If you want to grill some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Grill** symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate time.

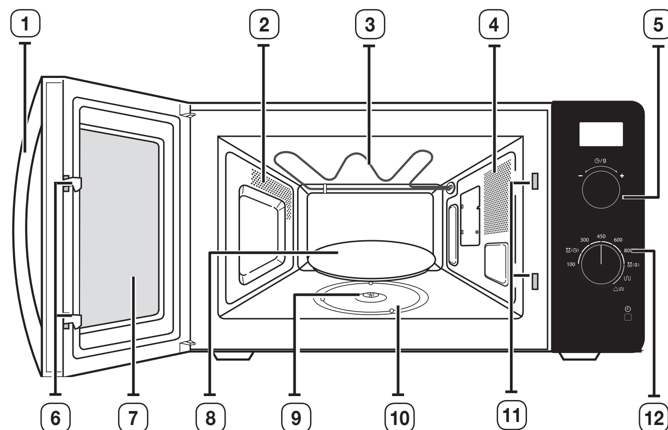
   Result: Cooking starts after about two seconds.





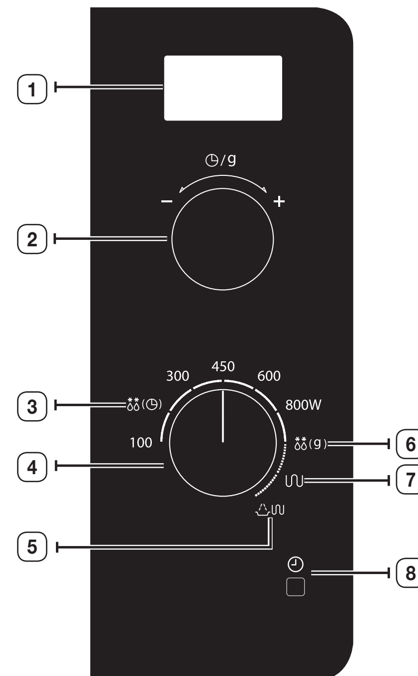


OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. TIME / WEIGHT DIAL
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. TIME / WEIGHT DIAL
3. DEFROST (TIME)
4. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
5. COMBI (Microwave + Grill)
6. DEFROST (WEIGHT)
7. GRILL
8. CLOCK SETTING BUTTON

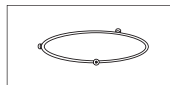




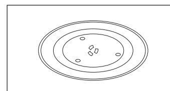
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

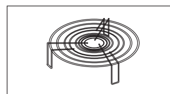
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



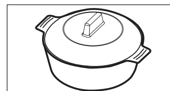
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Grill rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



4. **Steam cooker,** see page 16 to 17.
   (Only MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF* models)
   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **DO NOT** operate the **Grill** (grill icon) and **Combi** (combi icon) mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW (microwave icon)	GRILL (grill icon)	COMBI (combi icon)
(Steam cooker)	O	X	X

oven use

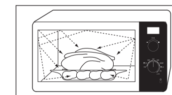
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

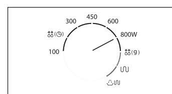




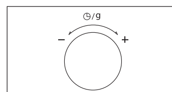
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIME/ WEIGHT (◷/g)** dial.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

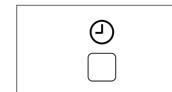
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

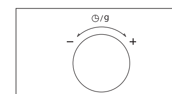
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

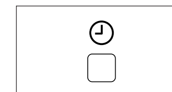
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Press the **Clock** (◴) button once or twice.



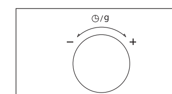
2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to set hour.



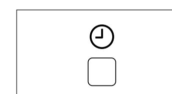
3. Press the (◴) button.



4. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to set minute.



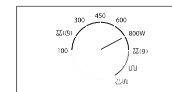
5. Press the (◴) button.



COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

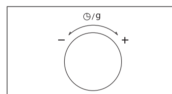
1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob. **(MAXIMUM POWER : 800 W)**







2. Set the time by turning **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

POWER LEVELS

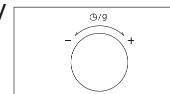
You can choose any of the power levels listed below.

Power Level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (TIME)	180 W	-
DEFROST (WEIGHT)	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI MWO + GRILL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

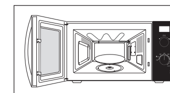
ADJUSTING THE COOKING TIME



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIME/ WEIGHT (◷/g)** dial.
During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

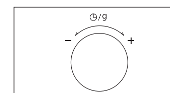
STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

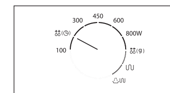
   Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



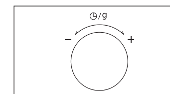
2. To stop completely;
   Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to the left.
   “Current time” will be displayed.

DEFROST (TIME) FOOD

The Defrost (Time) feature enables you to defrost meat, poultry, fish. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Time)** symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate time.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.



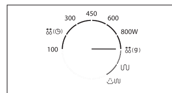


Select the Defrost (Time) function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on Defrost (Time) and defrosting time, refer to the page 24.

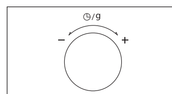
USING THE DEFROST (WEIGHT) FEATURE

The Defrost (Weight) feature enables you to defrost meat, poultry, fish.
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate weight.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

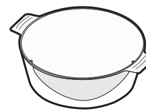
USING THE DEFROST (WEIGHT) PROGRAMMES

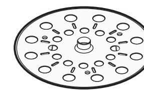
Remove all kinds of packaging material before defrosting.
Place the frozen foods on a turntable.
Turn the food over when the oven beeps.
Keep the corresponding standing time after Defrost (Weight) has finished.

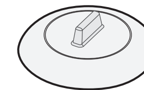
Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500 g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps.
Poultry	200-1500 g	20-60 min	
Fish	200-1500 g	20-50 min	

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

Do not use:
- to cook foods with a high sugar or fat content,
- with the grill or rotating heat function or on a hob.

Wash all parts well in soapy water before first use.

To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

Your steamer can be washed in a dishwasher.

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.



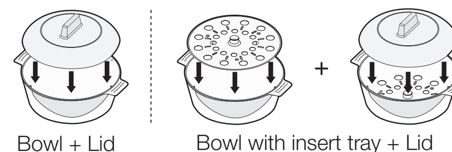


COOKING:

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
Jacket potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Soup (chilled)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen soup	400 g	800 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
Fruit compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid　Bowl with insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

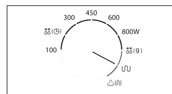




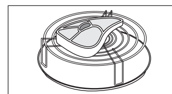
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

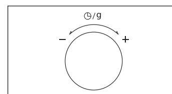
1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** symbol and set the preheat time by turning the **TIME/WEIGHT (◷/g)** knob.



2. Open the door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Set the time by turning the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

DO NOT operate the **GRILL** (ꟺ) / **COMBI** (≋ꟺ) mode with power steam cooker.

Operation mode	MW (≋)	GRILL (ꟺ) / COMBI (≋ꟺ)
(Steam cooker)	O	X

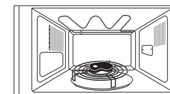
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

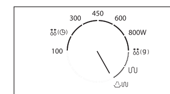
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

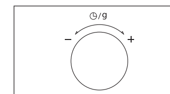
1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the appropriate power Level.



3. Set the time by turning **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.



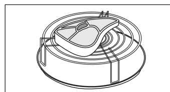
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

DO NOT operate the **GRILL** (ꟺ) / **COMBI** (≋ꟺ) mode with power steam cooker.

Operation mode	MW (≋)	GRILL (ꟺ) / COMBI (≋ꟺ)
(Steam cooker)	O	X

CHOOSING THE ACCESSORIES



Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on page 19.

cookware guide

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.





Cookware	Microwave-safe	Comments
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

cooking guide

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking:
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times:
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.





Cooking guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (Rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (Rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.





REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.





Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.





Defrost (Time)

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about. 50 g) Toast/ sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!







GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking cycle combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking alternately. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	Mw-Grill Cycle	Mw-Grill 3-4 4-5	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	Mw-Grill Cycle	12-15	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	Mw-Grill Cycle	18-23	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.





Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mw-Grill Cycle	Mw-Grill 25-28	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	Mw-Grill Cycle	8-10	5-6	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	Only Grill	10-15	8-12	Put oven chips evenly on crusty plate on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	6-7pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs)	Grill only	12-15	-	Cut tomatoes into quarters. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast with topping	2 pcs (300 g)	1st stage: Mw Grill Cycle 2nd stage: Grill only	3 ½-4 ½ 3-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, sliced tomatoes or pineapple cheese slices) side by side on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	300 g (2 potatoes)	Mw-Grill Cycle	16-18	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	Mw-Grill Cycle	12-15	10-12	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	Mw-Grill Cycle	Mw-Grill 7-8	Grill only 10-15	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.







Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Baked apples	2 apples (300g)	Mw-Grill Cycle	9-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.
Roast chicken	1,200 g	Mw-Grill Cycle	33	33	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





troubeshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you turn the TIME/WEIGHT (Defrost) dial

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 1250 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13 kg approx





memo

memo





memo

memo





memo

memo







QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DE68-03911J










MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Mikrowellengerät

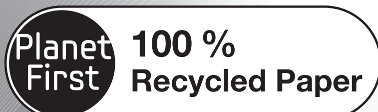
Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

SAMSUNG





Inhalt

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

 Warnung; Brandgefahr

 Warnung; Heiße Oberfläche

 Warnung; Strom

 Warnung; Explosives Material

 NICHT ausführen.

 NICHT berühren.

 NICHT demontieren.

 Befolgen Sie die Anweisungen genau.

 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

 Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.

 Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

 Hinweis

 Wichtig





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.





- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
- **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.





- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
- Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (nur Backofenfunktion) - Optional

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
  Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.





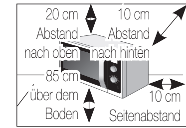


- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
- Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.



1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht







werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modell mit Drehteller)

Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

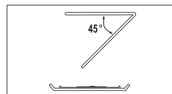
Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern





Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modell mit klappbarem Heizelement).

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

WARNUNG				
Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓





Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓

⚠ VORSICHT







★	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
⊘	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
★	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✔		✔	✔
⊘	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✔	✔		
⊘	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✔	✔
⊘	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✔		✔	
✋	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✔	
★	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✔	
★	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✔	
⊘	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✔			✔
★	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts").	✔		✔	
★	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✔	✔	✔	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
   (1) Gerätetür (verbogen)
   (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
   (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:





(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

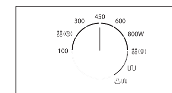
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Kurzreferenz

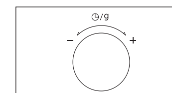
Erhitzen von Nahrungsmitteln.

1. Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Wählen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die gewünschte Leistungsstufe aus.



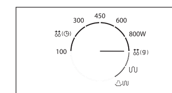
2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g) die gewünschte Garzeit ein.**

   Ergebnis: Der Garvorgang wird nach etwa zwei Sekunden gestartet.



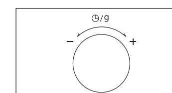
Auftauen von Nahrungsmitteln anhand des Gewichts

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Auftauen (nach Gewicht)**.



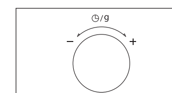
2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** das gewünschte Gewicht ein.

   Ergebnis: Der Garvorgang wird nach etwa zwei Sekunden gestartet.



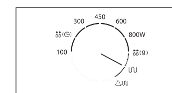
Einstellen der Garzeit.

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Garzeit ein.



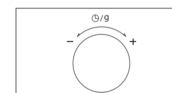
Grillen von Nahrungsmitteln.

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Grill**.



2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Zeit ein.

   Ergebnis: Der Garvorgang wird nach etwa zwei Sekunden gestartet.

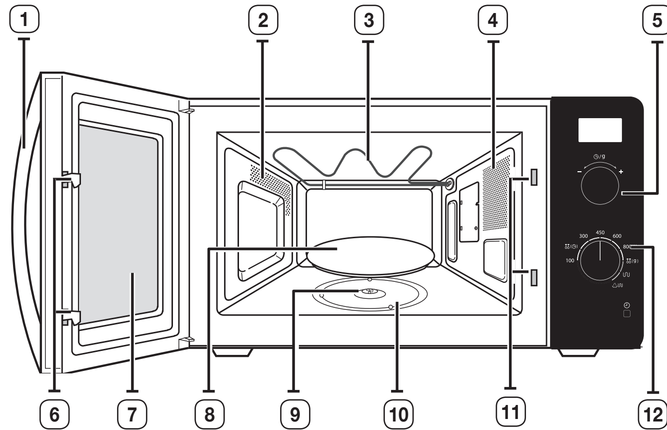






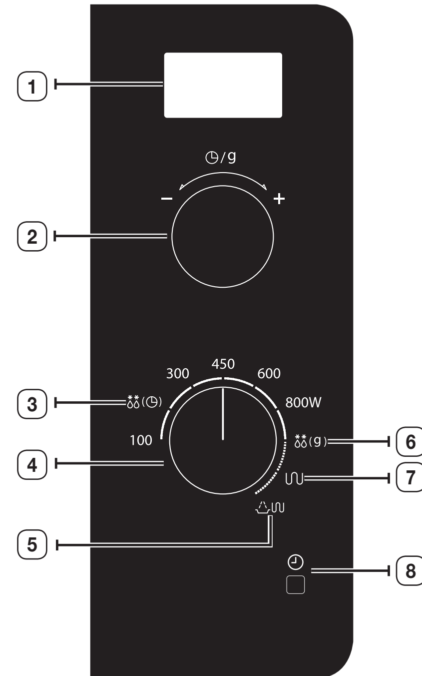
Funktionen des Geräts

GERÄT



1. GRIFF DER GERÄTETÜR
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. GRILL
4. BELEUCHTUNG
5. ZEIT/GEWICHT
6. TÜRRIEGEL
7. GERÄTETÜR
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. LEISTUNGSSTUFENSCHALTER

BEDIENFELD

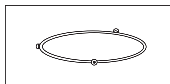


1. DISPLAY
2. ZEIT/GEWICHT
3. AUFTAUEN (NACH ZEIT)
4. LEISTUNGSSTUFENSCHALTER
5. KOMBINATIONSMODUS (Mikrowelle + Grill)
6. AUFTAUEN (NACH GEWICHT)
7. GRILL
8. UHRZEIT

ZUBEHÖR

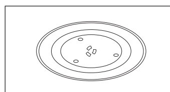
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

1. **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

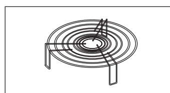
   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.

2. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

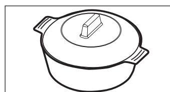
   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

3. **Grillrost**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.

   Zweck: Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

4. **Dampfgarer**: siehe Seite 16 und 17.
   (Nur Modelle MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF*)

   Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.

Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** im **GRILLMODUS** (ꟺ) und im **KOMBINATIONSMODUS** (ꟺ).

Betriebsmodus	MIKROWELLE	GRILL	KOMBI
(Dampfgarer)	O	X	X

Verwenden des Geräts

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

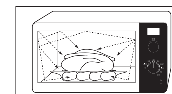
Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich
Konsistenz oder Farbe der Nahrungsmittel nicht ändern.

Mikrowellen können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Garprinzip

1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.



2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

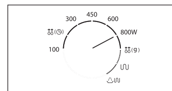




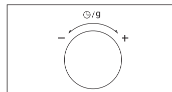
ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die maximale Leistungsstufe ein.



2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

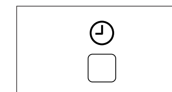
Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display.
Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

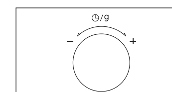
Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

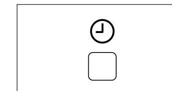
1. **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...**
   24-Stunden-Notation
   12-Stunden-Notation
   Drücken Sie ein- bzw. zweimal die Taste ◷.



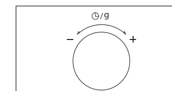
2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die Stunde ein.



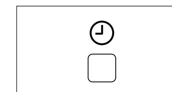
3. Drücken Sie die Taste ◷.



4. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die Minuten ein.



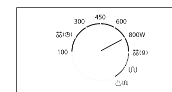
5. Drücken Sie die Taste ◷.



ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Überprüfen Sie stets die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen. Legen Sie zuerst die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

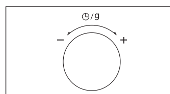
1. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die maximale Leistungsstufe ein.
   (MAXIMALE LEISTUNG: 800 W)







2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Zeit ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Sie können die Leistungsstufe während des Betriebs ändern, indem Sie am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** drehen.

LEISTUNGSSTUFEN

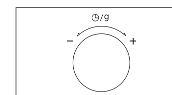
Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Ausgangsleistung	
	MIKROWELLE	GRILL
HOCH	800 W	-
MITTELHOCH	600 W	-
MITTEL	450 W	-
MITTEL REDUZIERT	300 W	-
AUFTAUEN (NACH ZEIT)	180 W	-
AUFTAUEN (NACH GEWICHT)	180 W	-
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINATIONSMODUS (Mikrowelle + Grill)	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit dementsprechend verringert werden.

Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

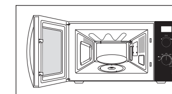


Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die restliche Garzeit ein.
Um die Garzeit während des Garvorgangs zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. nach links.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

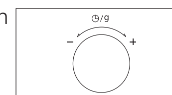
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen, öffnen Sie die Gerätetür.



Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür.

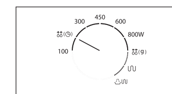
2. Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drehen Sie das Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** nach links. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



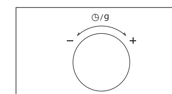
AUFTAUEN VON NAHRUNGSMITTELN ANHAND DER ZEIT

Mit der Funktion zum Auftauen von Nahrungsmitteln anhand der Zeit können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Legen Sie zuerst die gefrorenen Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Auftauen (nach Zeit)**.



2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Zeit ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet.
Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



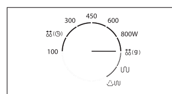


Wenn Sie die Nahrungsmittel manuell auftauen möchten, stellen Sie die Funktion zum Auftauen anhand der Zeit mit einer Leistungsstufe von 180 W ein. Weitere Informationen zum Auftauen anhand der Zeit sowie den Auftauzeiten finden Sie auf Seite 24.

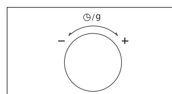
VERWENDEN DER FUNKTION ZUM AUFTAUEN ANHAND DES GEWICHTS

Mit der Funktion zum Auftauen von Nahrungsmitteln anhand des Gewichts können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.
Legen Sie zuerst die gefrorenen Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Auftauen (nach Gewicht)**.



2. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT** **(◷/g)** das gewünschte Gewicht ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME ZUM AUFTAUEN ANHAND DES GEWICHTS

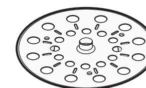
Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf den Drehteller. Die Nahrungsmittel bei Erklingen des Signaltons wenden. Halten Sie nach dem Auftauen anhand des Gewichts die entsprechende Ruhezeit ein.

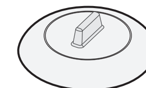
Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlung
Fleisch	200-1500 g	20 - 60 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Die Nahrungsmittel bei Erklingen des Signaltons wenden.
Geflügel	200-1500 g	20 - 60 Min.	
Fisch	200-1500 g	20 - 50 Min.	

HINWEISE ZUM SCHNELLEN DAMPFGAREN (NUR MODELLE MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF*)

Der Dampfgarer bereitet Nahrungsmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für eine schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt.
Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., während die Nährwerte erhalten bleiben.
Das Dampfgarer-Set für die Mikrowelle besteht aus 3 Teilen:


Dämpfschüssel


Dämpfeinsatz


Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 140 °C stand.
Sie können zum Einfrieren von Nahrungsmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN:

- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht:
  - um Nahrungsmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
  - in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder einer Herdplatte.
- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser ab.
- Die entsprechenden Garzeiten finden Sie auf den Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

PFLEGE:

- Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine waschen.
- Wenn Sie ihn von Hand waschen, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads.
- Einige Nahrungsmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

AUFTAUEN:

Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Nahrungsmittel.

ZUBEREITUNG:

Lebensmittel	Portions-größe	Leistungs-stufen	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 g (1-2 Stk.)	800 W	5-6	1-2	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Abgedeckt garen.				
Frisches Gemüse	300 g	800 W	4-5	1-2	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.				
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	7-8	2-3	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Anleitung Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen ruhen lassen und gut umrühren.				
Reis	250 g	800 W	15-18	5-10	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Den weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten).				
Backkartoffeln	500 g	800 W	7-8	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Kartoffel wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen.				
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5-6	1-2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				

Lebensmittel	Portions-größe	Leistungs-stufen	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Zubehör
Suppe (gekühlt)	400 g	800 W	3-4	1-2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung In die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				
Tiefgefrorene Suppe	400 g	800 W	8-10	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.				
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600 W	1-2	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Abgedeckt garen.				
Obstkompott	250 g	800 W	3-4	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Abgedeckt garen.				

Umgang mit dem Dampfgarer



Dämpfschüssel + Deckel   Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel

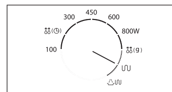
SICHERHEITSHINWEISE:

- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da der entweichende Dampf sehr heiß sein kann.
- Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

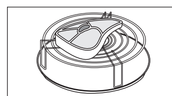
GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Zu diesem Zweck ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts ein Grillrost enthalten.

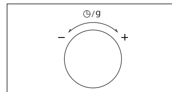
1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drehen Sie dazu den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für den **Grill**, und stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die Vorheizzeit ein.



2. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



3. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Zeit ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet.
   Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Während des Grillvorgangs schaltet sich das Heizelement ein und aus. Dieses System wurde entwickelt, um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern.

Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Gerät stets Ofenhandschuhe, da das Geschirr sehr heiß ist. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.

Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** im **GRILLMODUS** (ꟺ) und im **KOMBINATIONSMODUS** (≋ꟺ).

Betriebsmodus	MIKROWELLE (≋)	GRILL (ꟺ) / KOMBI (≋ꟺ)
(Dampfgarer)	O	X

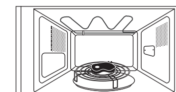
KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

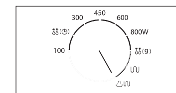
Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

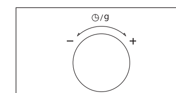
1. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



2. Stellen Sie durch Drehen am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die gewünschte Leistungsstufe ein.



3. Stellen Sie mit dem Drehrad für **ZEIT/GEWICHT (◷/g)** die gewünschte Zeit ein.



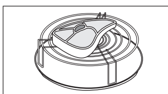
Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet.
   Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** im **GRILLMODUS** (ꟺ) und im **KOMBINATIONSMODUS** (≋ꟺ).

Betriebsmodus	MIKROWELLE (≋)	GRILL (ꟺ) / KOMBI (≋ꟺ)
(Dampfgarer)	O	X

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS



Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr. Verwenden Sie keine Behälter oder Geschirr aus Kunststoff, Papierbecher, Tücher usw.

Wenn Sie den Kombinationsmodus (Grill + Mikrowelle) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden. Geschirr oder Utensilien aus Metall können das Gerät beschädigen.

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 19.

Informationen zum Geschirr

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.





Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen ✓✗ : Mit Vorsicht ✗ : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.





Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	800 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250 g	800 W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	800 W	11-12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 - 45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (800 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	5½-6½	3	60 - 75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250 g	3½-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4½-5	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5½-6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250 g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.





AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Die Flüssigkeit in eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Die Tasse (150 ml) oder den Becher (250 ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit sorgfältig umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½	2-3	In einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.





Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!
Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Rühren Sie noch einmal um und kontrollieren Sie die Temperatur. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30 und 40 °C.
BABYMILCH: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.
HINWEIS: Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Dauer	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.





AUFTAUEN (NACH ZEIT)

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Fleisch				
(gehackt) Rinderbraten Schweinesteaks	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Geflügel				
Hähnchenteile Ganzes Hähnchen	500 g (2 Stk.) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Fisch				
Fischfilets	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	6-7 12-13	5-15	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g) Toast/Sandwich Roggen- und Weizenbrot	2 Stk. 4 Stk. 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!





GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:
Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt.

Geschirr für das Garen im Kombimodus „Mikrowelle + Grill“
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel:
Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:
Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Anderenfalls können Sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von gefrorenen Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Tiefgefrorene Nahrungsmittel	Portions-größe	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Brötchen (jeweils ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	MW-Grill-Kombimodus	MW-Grill-Kombimodus 3-4 4-5	Nur Grill 1-2 1-2	Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Nach der Zubereitung 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
Belegtes Baguette (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stk.)	MW-Grill-Kombimodus	12-15	-	Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	MW-Grill-Kombimodus	18-23	-	Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.





Tiefgefrorene Nahrungsmittel	Portions-größe	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Nudeln (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	MW-Grill-Kombimodus	MW-Grill-Kombimodus 25-28	Nur Grill 2-3	Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Chicken Nuggets	250 g	MW-Grill-Kombimodus	8-10	5-6	Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.
Backofen-Pommes	250 g	Nur Grill	10-15	8-12	Die Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portions-größe	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Toastscheiben	6-7 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	6-8	4-5½	Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stk.	Nur Grill	2-3	2-3	Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.

Frische Nahrungsmittel	Portions-größe	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	Nur Grill	12-15	-	Die Tomaten vierteln. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.
Belegte Toastscheiben	2 Stk. (300 g)	1. Stufe: MW-Grill-Kombi-modus 2. Stufe: Nur Grill	3½-4½ 3-4	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Dann die belegten Toastscheiben (Schinken, Tomaten, Ananas, Käsescheiben) nebeneinander auf den Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Ofenkartoffeln	300 g (2 Kartoffeln)	MW-Grill-Kombi-modus	16-18	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill kreisförmig auf den Rost legen.
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	MW-Grill-Kombi-modus	12-15	10-12	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12-15	9-12	Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.





Frische Nahrungsmittel	Portions-größe	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	MW-Grill-Kombi-modus	MW-Grill-Kombi-modus 7-8	Nur Grill 10-15	Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Bratäpfel	2 Äpfel (300 g)	MW-Grill-Kombi-modus	9-12	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.
Brathähnchen	1200 g	MW-Grill-Kombi-modus	33	33	Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.

KOCHTIPPS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. 1 Minute lang bei 300 W erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 800 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.





Fehlerbehebung und Fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Das Gerät wird nicht gestartet, wenn Sie am Drehrad für ZEIT/GEWICHT drehen.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden. Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum und lassen Sie das Gerät laufen.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum.

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?


Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle Grill Kombinationsmodus	 1200 W 1100 W 1250 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 13 kg





notizen

notizen





notizen

notizen





notizen

notizen







Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DE68-03911J







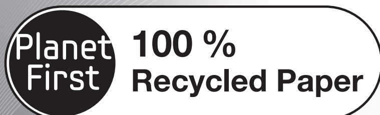



MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG







sommaire

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.





- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.





- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.



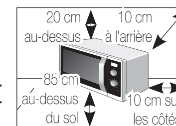


- Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.







N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir

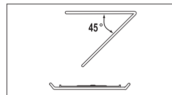






au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓





	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		

	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION

	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓





★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
⊘	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
⊘	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
⊘	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
✋	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
⊘	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) porte (risque de déformation) ;

(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;

(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.





- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

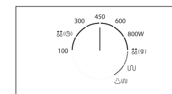
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

présentation rapide

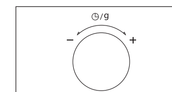
Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en faisant tourner le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



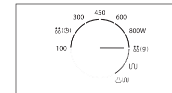
2. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



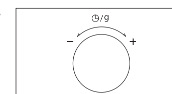
Si vous souhaitez décongeler (Poids) des aliments.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Poids)**.



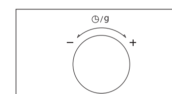
2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le poids approprié.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



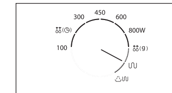
Si vous souhaitez régler le temps de cuisson.

Laissez les aliments dans le four.
Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour régler le temps de cuisson.



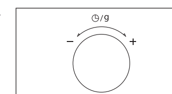
Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Gril**.



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le temps approprié.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



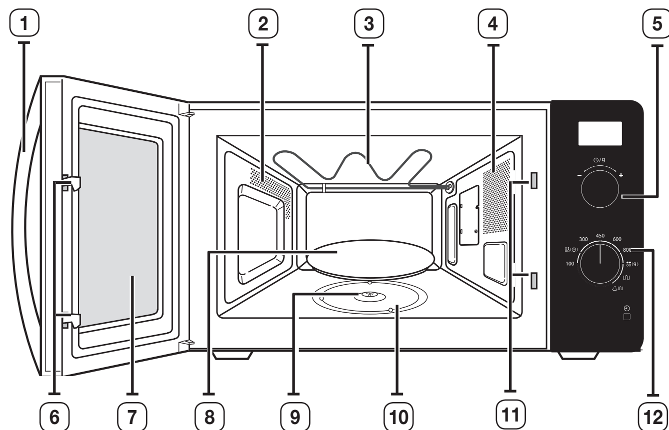
MG23F3C1EAW_SW_DE68-03911J_FR.indd 11 8/22/2013 9:50:46 AM





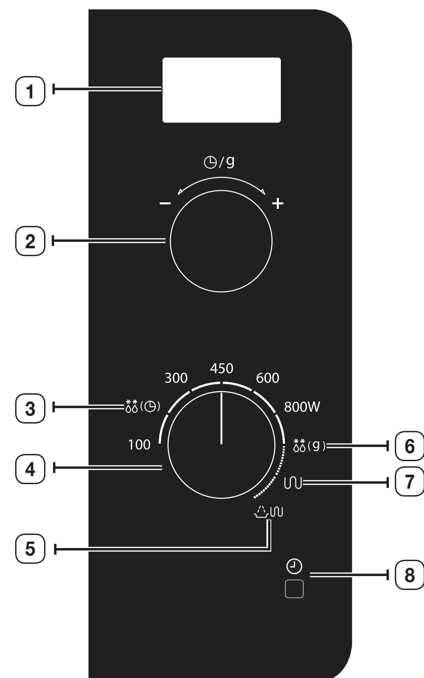
fonctions du four

FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. BOUTON TEMPS/POIDS
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE

TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN
2. BOUTON TEMPS/POIDS
3. DÉCONGÉLATION (TEMPS)
4. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE
5. CUISSON COMBINÉE (Micro-ondes + Gril)
6. DÉCONGÉLATION (POIDS)
7. GRIL
8. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE

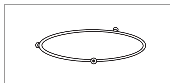


ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

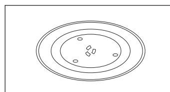
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.



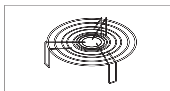
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



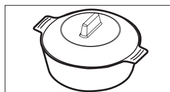
3. **Grille** : à placer sur le plateau tournant.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



4. **Cuiseur-vapeur,** voir pages 16 à 17.
   (Modèles MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF* uniquement)

   Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.



☛ **N'utilisez** JAMAIS le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

☛ **N'UTILISEZ JAMAIS** les modes **GRIL** () et **CUISSON COMBINÉE** () avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW ()	GRIL ()	CUISSON COMBINÉE ()
(Cuiseur-vapeur)	O	X	X

utilisation du four

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

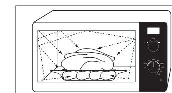
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie
dégagée permet aux aliments de cuire ou de réchauffer sans changement de forme
ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité ;
   - teneur en eau ;
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

☛ La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

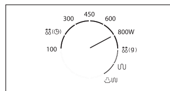




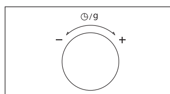
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.
Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



2. Réglez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

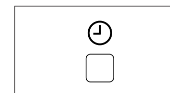
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

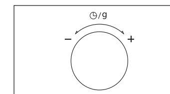
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

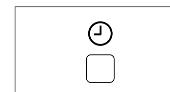
1. **Pour afficher l'heure...**
   Au format 24 heures
   Au format 12 heures
   Appuyez une ou deux fois sur le bouton (◷).



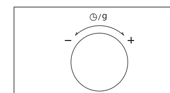
2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner les heures.



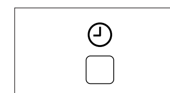
3. Appuyez sur le bouton (◷).



4. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner les minutes.



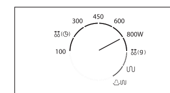
5. Appuyez sur le bouton (◷).



CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.
   (PUISSANCE MAXIMALE : 800 W)

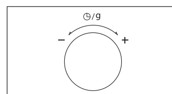








2. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

PUISSANCES

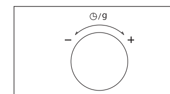
Vous pouvez choisir l'une des puissances figurant ci-dessous.

Puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	**GRIL**
ÉLEVÉE	800 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (TEMPS)	180 W	-
DÉCONGÉLATION (POIDS)	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1100 W
COMBINAISON MICRO-ONDES + GRIL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

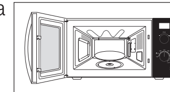


Réglez le temps de cuisson restant en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.
En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en faisant tourner le bouton vers la droite ou vers la gauche.

ARRÊT DE LA CUISSON

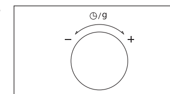
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.



Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.

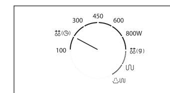
2. Pour arrêter complètement la cuisson : faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** vers la gauche.
« L'heure actuelle » s'affiche.



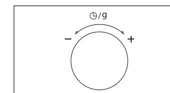
DÉCONGÉLATION (TEMPS) DES ALIMENTS

Le mode Décongélation (Temps) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Temps)**.



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le temps approprié.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.



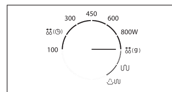


Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation (Temps) ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur la Décongélation (Temps), reportez-vous à la page 24.

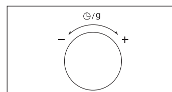
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION (POIDS)

La fonction décongélation (poids) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.
Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation (Poids)**.



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)** pour sélectionner le poids approprié.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

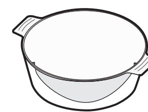
UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION (POIDS)

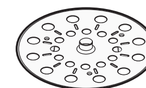
Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez l'aliment congelé sur le plateau. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit. Respectez le temps de repos correspondant une fois la Décongélation (Poids) terminée.

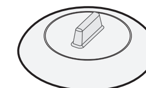
Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit.
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min	
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min	

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLES MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF* UNIQUEMENT)

Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.
Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :


Bol


Plateau


Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

CONDITIONS D'UTILISATION :

Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
- pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
- en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;

Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.

Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

ENTRETIEN :

Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.

Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.

Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

DÉCONGÉLATION :

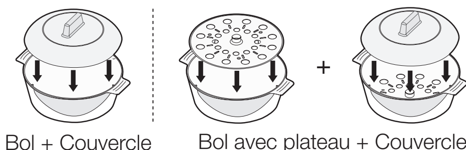
Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

CUISSON :

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	800 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.				
Légumes frais	300 g	800 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.				
Riz	250 g	800 W	15-18	5-10	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).				
Pommes de terre au four	500 g	800 W	7-8	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Soupe (réfrigérée)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe surgelée	400 g	800 W	8-10	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.				
Compote de fruits	250 g	800 W	3-4	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.				

Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + Couvercle   Bol avec plateau + Couvercle

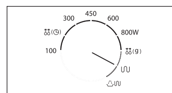
PRÉCAUTIONS :

- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

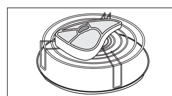
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

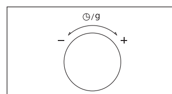
1. Préchauffez le gril aux températures requises en plaçant le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Gril** et réglez la durée de préchauffage en tournant le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



2. Ouvrez la porte. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

N'UTILISEZ JAMAIS les modes **GRIL** (⩊) et **CUISSON COMBINÉE** (⩊) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW	GRIL / COMBI
(Cuiseur-vapeur)	O	X

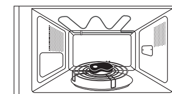
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

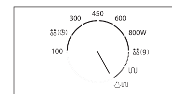
Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

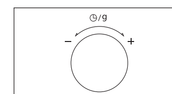
1. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.



2. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance appropriée.



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS (◷/g)**.

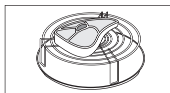


Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

N'UTILISEZ JAMAIS les modes **GRIL** (⩊) et **CUISSON COMBINÉE** (⩊) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW	GRIL / COMBI
(Cuiseur-vapeur)	O	X

CHOIX DES ACCESSOIRES



Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 19.

guide des récipients

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.





Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé** ✓✗ **: à utiliser avec précaution** ✗ **: risqué**

guide de cuisson

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes: Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes: Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert : Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos : Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.





Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	800 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	800 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	800 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	800 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	800 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson.
Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou le mug (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.





Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.
REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.





DÉCONGÉLATION (TEMPS)

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Boeuf haché	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7½-8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14½-15½	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	900 g	28-30		
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	6-7 12-13	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 portions 4 portions	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		





GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce cycle associe alternativement la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments surgelés	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Petits pains (env. 50 g)	2 portions 4 portions	Cycle micro-ondes + Gril	MO + Gril 3-4 4-5	gril seul 1-2 1-2	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes avec garnitures (ex. : tomates, fromage, jambon, champignons.)	250-300 g (2 parts)	Cycle micro-ondes + Gril	12-15	-	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	Cycle micro-ondes + Gril	18-23	-	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	Cycle micro-ondes + Gril	MO + Gril 25-28	gril seul 2-3	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	Cycle micro-ondes + Gril	8-10	5-6	Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.





Aliments surgelés	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Frites au four	250 g	Gril uniquement	10-15	8-12	Répartissez régulièrement les frites sur le plat croustilleur posé sur la grille.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	6-7 portions (25 g/tartine)	gril seul	6-8	4-5½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 parts)	gril seul	12-15	-	Coupez les tomates en quartier. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartines garnies	2 portions (300 g)	1ère étape : Cycle micro-ondes + Gril 2ème étape : gril seul	3½-4½ 3-4	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies (jambon, tranches de tomate ou d'ananas, tranches de fromage) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	300 g (2 pommes de terre)	Cycle micro-ondes + Gril	16-18	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Morceaux de poulet	450-500 g (2 parts)	Cycle micro-ondes + Gril	12-15	10-12	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau/ biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	12-15	9-12	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	250 g (2 parts)	Cycle micro-ondes + Gril	MO + Gril 7-8	gril seul 10-15	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.





Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pommes au four	2 pommes (300 g)	Cycle micro-ondes + Gril	9-12	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.
Poulet rôti	1200 g	Cycle micro-ondes + Gril	33	33	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.





dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous faites tourner le bouton TEMPS/POIDS (Décongélation).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG. Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	
Micro-ondes	1200 W
Gril	1100 W
Mode de cuisson combinée	1250 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	
Extérieures	489 x 275 x 392 mm
Intérieures	330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	13 kg env.





memo

memo





memo

memo





memo

memo









DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DE68-03911J








MG23F3C1E**
MG23F3C2E**

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung. Per ricevere un servizio ancora più completo, registri il suo prodotto su

www.samsung.com/register

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

Planet First 100 % Recycled Paper

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

SAMSUNG





indice

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE


AVVERTENZA — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.


ATTENZIONE — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

 Avvertenza; pericolo di incendio

 Avvertenza; superficie calda

 Avvertenza; elettricità

 Avvertenza; materiale esplosivo

 NON tentare di.

 NON toccare.

 NON disassemblare.

 Seguire le istruzioni fornite.

 Estrarre la spina dalla presa di corrente.

 Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.

 Rivolgersi al Centro di assistenza in caso di problemi.

 Nota

 Importante





ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione microonde)

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.





- Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l’apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
- **AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
- **AVVERTENZA:** Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l’apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.
- Questo apparecchio non è inteso per l’uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l’uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, a un rivenditore autorizzato o a personale qualificato per evitare eventuali rischi.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
- Non pulire l’apparecchiatura usando getti d’acqua.







- Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
- Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
- L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale

- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.





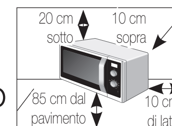


- Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
- Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.
- Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
3. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (Solo modello con piastra girevole)
4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato per evitare pericoli.
  Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA con messa a terra.
- Non installare il forno a microonde in







ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole (Solo modello con piastra girevole)

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole del forno e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere

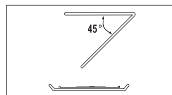






che si raffreddi per evitare di scottarsi.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo. (Solo modello con riscaldatore oscillante)



CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

AVVERTENZA				
Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓





Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		

Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓

ATTENZIONE



Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓





Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✔		✔	✔
Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell’acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✔	✔		
Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✔	✔
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell’aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✔		✔	
Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✔	
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✔	
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✔	
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✔			✔
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✔		✔	
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✔	✔	✔	

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE A MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l’accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l’apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
  (1) sportello (piegato)
  (2) ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati)
  (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per il quale è stato progettato, come qui descritto. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di





installazione, manutenzione e funzionamento.

- Poiché le seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgiti al più vicino centro di assistenza oppure ottieni le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

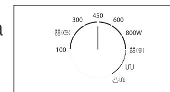
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

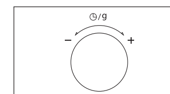
guida di riferimento rapida

Per cuocere i cibi.

1. Collocare il cibo nel forno.
   Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** fino a impostare il valore desiderato.

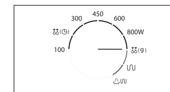


2. Regolare il tempo di cottura ruotando il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)**.
   Risultato: La cottura si avvia dopo circa due secondi.

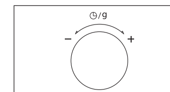


Per scongelare (pesare) i cibi.

1. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** sul simbolo **Scongelamento (Peso)**.

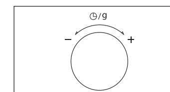


2. Ruotare il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)** selezionando il peso appropriato.
   Risultato: La cottura si avvia dopo circa due secondi.



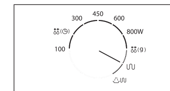
Per regolare il tempo di cottura.

Lasciare il cibo nel forno.
Ruotare il quadrante **TEMPO/PESOT (◷/g)** sul tempo desiderato.

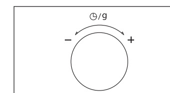


Per grigliare i cibi.

1. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** sul simbolo **Grill**.



2. Ruotare il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)** selezionando il tempo appropriato.
   Risultato: La cottura si avvia dopo circa due secondi.

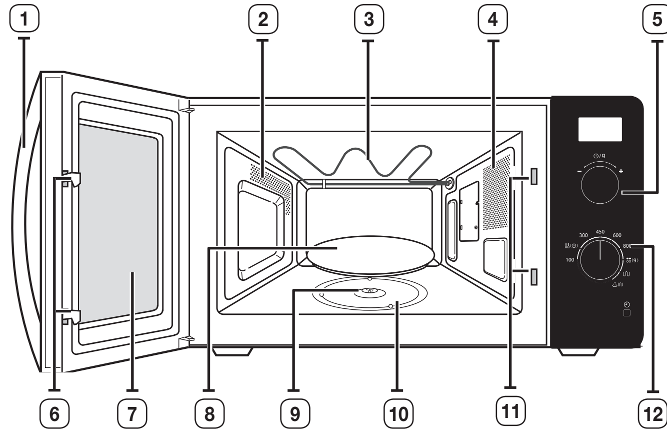






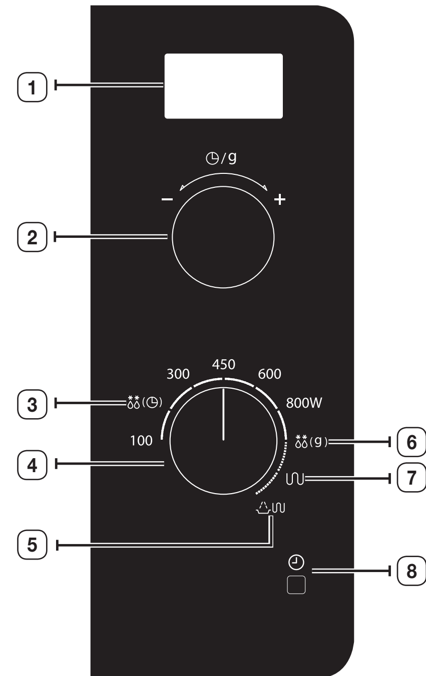
caratteristiche del forno

FORNO



1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. GRILL
4. SPIA
5. QUADRANTE TEMPO/PESO
6. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
7. SPORTELLO
8. PIASTRA GIREVOLE
9. ACCOPPIATORE
10. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
11. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
12. MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA

PANNELLO DI CONTROLLO



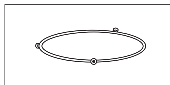
1. DISPLAY
2. QUADRANTE TEMPO/PESO
3. SCONGELAMENTO (TEMPO)
4. MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA
5. COMBI (Microonde + Grill)
6. SCONGELAMENTO (PESO)
7. GRILL
8. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO



ACCESSORI

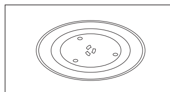
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

1. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.

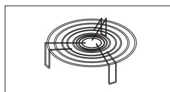
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.

2. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.

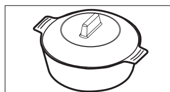
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.

3. **Griglia**, da collocare sulla piastra girevole.

   Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.

4. **Cottura a vapore,** vedere pagg 16 e 17.
   (Solo modelli MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF*)

   Scopo: Utilizzare il recipiente di plastica per la cottura a vapore quando si usa la funzione Power Steam (Vapore).

☛ **NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

☛ **NON** utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **GRILL** () e **COMBI** ().

Mod operativa	MO ()	GRILL ()	COMBI ()
(Recipiente per cottura a vapore)	O	X	X

uso del forno

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

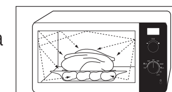
Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare (modalità manuale e automatica)
- Cuocere
- Riscaldare

Principi di cottura

1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.



2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

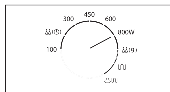




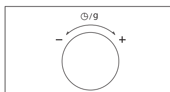
VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Quindi, chiudere lo sportello.

1. Selezionare il livello di potenza massimo ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA**.



2. Impostare il tempo da 4 a 5 minuti ruotando il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)**.



Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.

1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza, l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

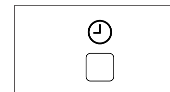
Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00".
Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

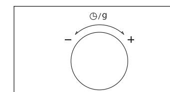
Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

Funzione automatica di risparmio energetico
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

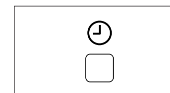
1. **Per visualizzare l'ora...**
   Nel formato a 24 ore
   Nel formato a 12 ore
   Premere il pulsante (◷) una o due volte.



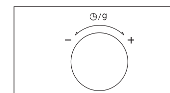
2. Ruotare il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)** per impostare l'ora.



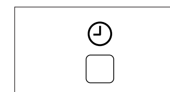
3. Premere il tasto (◷).



4. Ruotare il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)** per impostare i minuti.



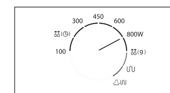
5. Premere il tasto (◷).



COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi. Controllare sempre le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito. Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.

1. Selezionare il livello di potenza massimo ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA. (POTENZA MASSIMA: 800 W)**

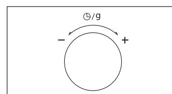






2. Selezionare il tempo ruotando il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)**.

   Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.
   1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



☛ **Non accendere** mai il forno a microonde quando è vuoto.

Durante la cottura è possibile modificare il livello di potenza ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA**.

LIVELLI DI POTENZA

E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

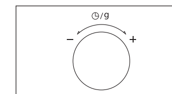
Livello di potenza	Uscita	
	MICRO	**GRILL**
ALTO	800 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BASSO	300 W	-
SCONGELAMENTO (TEMPO)	180 W	-
SCONGELAMENTO (PESO)	180 W	-
BASSO/MANTIENI CALDO	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI MICROONDE + GRILL	800 W (33 %)	1100 W (67 %)

Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.

Se si seleziona un livello di potenza inferiore, aumentare il tempo di cottura.

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Regolare il tempo di cottura rimanente ruotando il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)**. Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la manopola verso sinistra o destra.

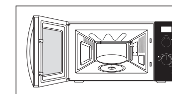


INTERRUZIONE DELLA COTTURA

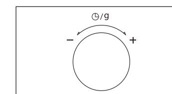
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

1. Per una interruzione temporanea;
   Aprire lo sportello.

   Risultato: Termina la cottura del cibo. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello del forno.



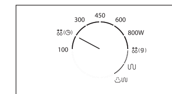
2. Per un arresto totale:
   Ruotare il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)** verso sinistra. Sul display verrà visualizzato il messaggio "Current time" (Orario corrente).



SCONGELAMENTO (TEMPO) DI ALIMENTI

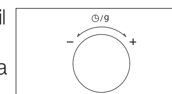
La funzione scongelamento (Tempo) consente di scongelare carni, pollame e pesce. Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** sul simbolo **Scongelamento (Tempo)**.



2. Ruotare il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)** selezionando il tempo appropriato.

   Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.
   1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.



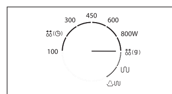


Se si desidera scongelare gli alimenti manualmente, selezionare la funzione scongelamento (Tempo) impostando un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli sulla funzione scongelamento (Tempo) e sul tempo di scongelamento, vedere pagina 24.

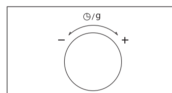
USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO (PESO)

La funzione scongelamento (Peso) consente di scongelare carni, pollame e pesce. Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

1. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** sul simbolo **Scongelamento (Peso)**.



2. Ruotare il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)** selezionando il peso appropriato.



Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.

1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

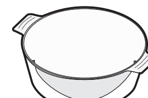
USO DEI PROGRAMMI DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO (PESO)

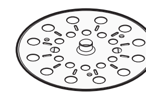
Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare gli alimenti surgelati sulla piastra girevole. Girare gli alimenti quando il forno emette un segnale acustico. Una volta completato lo scongelamento con la funzione scongelamento (Peso), tenere il cibo nel forno per il tempo di riposo consigliato.

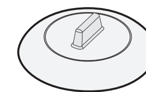
Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consiglio
Carne	200-1500 g	20-60 min	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare gli alimenti quando il forno emette un segnale acustico.
Pollame	200-1500 g	20-60 min	
Pesce	200-1500 g	20-50 min	

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE (SOLO MODELLI MG23F3C1EF*, MG23F3C2EF*)

Il recipiente è stato sviluppato sul principio della cottura a vapore e consente di cucinare piatti rapidi e salutari nel forno a microonde Samsung. Questo accessorio è ideale per una cottura a tempo record di riso, pasta, verdure e altri alimenti, preservandone al tempo stesso i valori nutritivi.
Il recipiente per la cottura a vapore nel microonde si compone di 3 parti:


Pirofila


Vassoio


Coperchio

Tutte le parti resistono a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C.
Idoneo per la conservazione in freezer. Le parti possono essere utilizzate sia insieme sia separatamente.

CONDIZIONI PER L'USO:

- Non utilizzare:
  - per cucinare alimenti ad alto contenuto di zucchero o grasso,
  - con il grill, la funzione di riscaldamento girevole attiva, o su un piano di cottura.
- Lavare accuratamente le parti in acqua saponata prima dell'uso.
- Per i tempi di cottura consigliati, vedere le istruzioni riportate sulla tabella della pagina seguente.

CURA:

- Il recipiente per la cottura a vapore può essere lavato in lavatrice.
- Per il lavaggio a mano, utilizzare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come per esempio i pomodori) possono scolorire la plastica. Ciò è normale e non rappresenta un difetto di fabbricazione.

SCONGELAMENTO:

Collocare il cibo surgelato nella pirofila del recipiente per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo senza danneggiare il cibo.

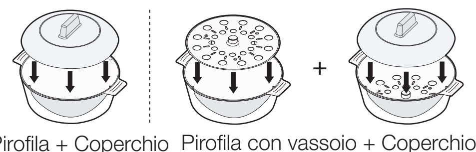


COTTURA:

Alimento	Porzione	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Attrezzatura
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	800 W	5-6	1-2	Pirofila con vassoio + Coperchio
	Istruzioni Lavare e mondare i carciofi. Inserire il vassoio nella pirofila. Disporre i carciofi sul vassoio. Aggiungere un cucchiaio di succo di limone. Incoperchiare.				
Verdure crude	300 g	800 W	4-5	1-2	Pirofila con vassoio + Coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure (per es. broccoli, cavolfiori, carote, peperoni) dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Inserire il vassoio nella pirofila. Distribuire le verdure sul vassoio. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.				
Verdure surgelate	300 g	600 W	7-8	2-3	Pirofila con vassoio + Coperchio
	Istruzioni Collocare le verdure surgelate nella pirofila. Inserire il vassoio nella pirofila. Aggiungere 1 cucchiaio d'acqua. Incoperchiare. Mescolare bene dopo la cottura e il tempo di riposo.				
Riso	250 g	800 W	15-18	5-10	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni Versare il riso nella pirofila. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Incoperchiare. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti il riso bianco, per 10 minuti il riso integrale.				
Patate in camicia	500 g	800 W	7-8	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni Pesare e mondare le patate e collocarle nella pirofila. Aggiungere 3 cucchiai d'acqua. Incoperchiare.				
Stufato (congelato)	400 g	600 W	5-6	1-2	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni Collocare lo stufato nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				

Alimento	Porzione	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Tempo di riposo (min.)	Attrezzatura
Zuppa (congelata)	400 g	800 W	3-4	1-2	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni Versare nella pirofila. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Zuppa surgelata	400 g	800 W	8-10	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni Collocare la zuppa surgelata nel recipiente per la cottura a vapore. Incoperchiare. Mescolare bene prima del tempo di riposo.				
Gnocchi di pasta lievitata surgelati con ripieno di marmellata	150 g	600 W	1-2	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Disporre 1-2 gnocchi surgelati uno accanto all'altro nella pirofila. Incoperchiare.				
Composta di frutta	250 g	800 W	3-4	2-3	Pirofila + Coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (per es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarla nella pirofila. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e 1-2 cucchiai di zucchero. Incoperchiare.				

Disposizione del recipiente per la cottura a vapore



Pirofila + Coperchio Pirofila con vassoio + Coperchio

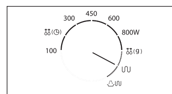
PRECAUZIONI:

- Fare attenzione quando si solleva il coperchio del recipiente poiché il vapore che ne fuoriesce può essere molto caldo.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggia il recipiente dopo la cottura.

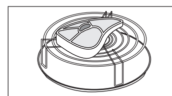
GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per questa funzione, insieme al forno viene fornita una griglia apposita.

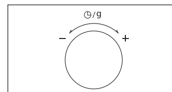
1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** sul simbolo **Grill**, quindi impostare il tempo di preriscaldamento ruotando il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)**.



2. Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



3. Selezionare il tempo ruotando il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)**.



Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.
1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l’ora corrente.

Non deve destare preoccupazione se il riscaldamento durante la fase di grigliatura funziona in modo intermittente. Il sistema è progettato per prevenire un eccessivo riscaldamento del forno.

Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno poiché possono essere bollenti. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **GRILL** () / **COMBI** ().

Modalità operativa	MO ()	GRILL () / COMBI ()
(Recipiente per cottura a vapore)	O	X

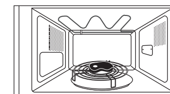
COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

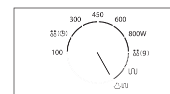
Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

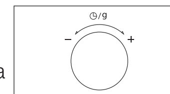
1. Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



2. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** fino a raggiungere il livello di potenza appropriato.



3. Selezionare il tempo ruotando il quadrante **TEMPO/PESO (◷/g)**.

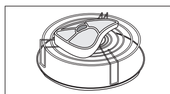


Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.
1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l’ora corrente.

NON utilizzare il recipiente per la cottura a vapore in modalità **GRILL** () / **COMBI** ().

Modalità operativa	MO ()	GRILL () / COMBI ()
(Recipiente per cottura a vapore)	O	X

SCELTA DEGLI ACCESSORI



Utilizzare recipienti adatti per microonde; non usare contenitori e piatti di plastica, tazze e tovaglioli di carta ecc...

Se si utilizza la modalità cottura combinata (grill e microonde), usare solo recipienti adatti sia a forni a microonde sia a forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 19.

guida ai materiali per la cottura

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ ✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per rosolare	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.





Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato** ✓✗ **: Usare con attenzione** ✗ **: Non sicura**

guida alla cottura

GUIDA ALLA COTTURA

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde: Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde: Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura: Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo: Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/ piselli/ granturco)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.





Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (Parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso integrale (Parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso misto (Riso + riso selvaggio)	250 g	800 W	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (Riso + cereali)	250 g	800 W	18-19	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (800 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (4-5 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	3½-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	4½-5	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5-5½	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.





RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale. Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto, poiché potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 800 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.
E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 scodella)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare la tazza (150 ml) o la scodella (250 ml) al centro della piastra girevole; mescolare accuratamente prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppa (congelata)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.





Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti pre-confezionati (congelati)	350 g	600 W	5½-6½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI: Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento!
Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37°C
NOTA: Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.
Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Orario	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (Verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (Cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 50 sec a 1 min.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.





SCONGELAMENTO (TEMPO)

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.

Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Macinata di manzo	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250 g	7½-8½		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14½-15½	15-40	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	900 g	28-30		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g (2 pezzi)	6-7	5-15	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	400 g (4 pezzi)	12-13		
Frutta				
Frutti di bosco	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	½-1 2-2½	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/sandwich	250 g	4½-5		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	8-10		





GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina in maniera alternata il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme.

Materiali per la cottura con microonde + Grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + Grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:
Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti surgelati	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Panini (ognuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	Ciclo MO-Grill	MO+Grill 3-4 4-5	Solo grill 1-2 1-2	Collocare i panini in cerchio sulla griglia. Riscaldare l'altro lato dei panini come si desidera. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Baguette + farcitura (per es. con pomodoro, formaggio, prosciutto e funghi)	250-300 g (2 pezzi)	Ciclo MO-Grill	12-15	-	Collocare 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400 g	Ciclo MO-Grill	18-23	-	Collocare il gratin surgelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	Ciclo MO-Grill	MO+Grill 25-28	Solo grill 2-3	Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Bocconcini di pollo	250 g	Ciclo MO-Grill	8-10	5-6	Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.





Alimenti surgelati	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Patatine al forno	250 g	Solo grill	10-15	8-12	Disporre le patatine uniformemente sul piatto doratore e collocarlo sulla griglia.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	6-7 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	6-8	4-5½	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3	Posizionare i panini sulla piastra girevole collocandoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	Solo grill	12-15	-	Tagliare i pomodori in quattro parti. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Toast farciti	2 pezzi (300 g)	1a fase: Ciclo MO-Grill 2a fase: Solo grill	3½-4½ 3-4	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare i toast farciti (prosciutto, pomodoro o ananas e formaggio a fette) uno affianco all'altro sul ripiano. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	300 g (2 patate)	Ciclo MO-Grill	16-18	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	Ciclo MO-Grill	12-15	10-12	Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Costolette di agnello/ Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12	Spennellare le costolette con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	Ciclo MO-Grill	MO+Grill 7-8	Solo grill 10-15	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.





Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Mele al forno	2 mele (300 g)	Ciclo MO-Grill	9-12	-	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sulla piastra girevole.
Pollo arrosto	1200 g	Ciclo MO-Grill	33	33	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. In un piatto in pyrex, collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 800 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.
Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 800 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!





risoluzione dei problemi e codici di errore

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.

- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si ruota il quadrante TEMPO/PESO (Scongelamento)

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- Il timer è stato impostato correttamente?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivo odore spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento. Per eliminare più rapidamente il cattivo odore, attivare il microonde collocando nel forno una buccia di limone o del succo di limone.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?



Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il locale centro assistenza clienti SAMSUNG.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni.

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MG23F3C1E**, MG23F3C2E**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo elettrico Microonde Grill Modalità combinata	 1200 W 1100 W 1250 W
Potenza generata	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso netto	 13 kg circa





memo

memo







memo

memo





memo

memo







DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DE68-03911J

